

Touraine Rosé La Croix des Champs



SITUATION : Le vignoble est majoritairement situé au Sud Est de Tours, sur les coteaux qui dominant le Cher et entre le Cher et la Loire.

TERROIR : Les vignes du Touraine se situent sur un terroir de graviers et de sable.

VINIFICATION : Pressurage direct, débouillage à basse température puis fermentation en cuve inox contrôlée à 20°C.

ÉLEVAGE : Elevage en cuve inox sous gaz inerte pour conserver la fraîcheur aromatique.

CÉPAGES : Gamay, Cabernet franc

SERVICE : A servir frais 8-10°C.

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les apéritifs, les plateaux de charcuterie, les salades de crudités (légumes et fromages frais, taboulé), les grillades, les viandes blanches (poulet à la citronnelle) et les plats de pâtes (penne au basilic et aux pignons).

www.lesvignoblesedonis.com